

Mittagsmenüs

Dienstag bis Samstag, von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü können Sie eine **sauer-scharfe Hühnersuppe**, **Kokosmilch-Hühnersuppe** oder **Thai-Frühlingsrollen** wählen

		EUR
M 1	Khao Pat Gai Gebratener Reis mit Eiern, Hühnerfleisch und Gemüse	5,90
M 2	Guoy Tiau Pat Ruamit Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Eiern	6,50
M 3	Guoy Tiau Latna Gebratene Reismudeln m. Schweinefleisch, Gemüse und Eiern in Knoblauchsauce	5,90
M 4*	Gäng Curry Gai 🌶️ Hühnerfleisch mit Kartoffel, Karotten und Zwiebeln in gelbem Kokos-Curry	6,50
M 5	Gai Yang „HUA HIN“ Gebackenes Huhn mit Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce (oder süß-sauer Sauce)	6,90
M 6*	Nüa Pat Khimau 🌶️🌶️🌶️ Rindfleisch mit Bohnen, Bambussprossen und Thai-Basilikum	6,50
M 7*	Priau Wahn Muu Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse in süß-saurer Sauce	6,50
M 8*	Gai Pat Mamuang Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen	6,50
M 9*	Gäng Khiau Wahn Nüa 🌶️🌶️ Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	6,50
M 10*	Nüa Pat Prig Pau 🌶️ Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce	6,50
M 11*	Gäng Khua Muh 🌶️ Schweinefleisch mit Gemüse und Ananas in rotem Kokos-Curry	6,50
M 12	Muh Däng „HUA HIN“ Gebackener Schweinenacken mit Gemüse und Chilisauce	6,90
M 13	Pat Phak Ruam Mit Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce	5,90
M 14	Gäng Pat Phak 🌶️🌶️ Gebratenes Gemüse in rotem Kokos-Curry	6,20
M 15	Gäng Khiau Wahn Tauhu 🌶️🌶️ Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokos-Curry	6,20

M 16	Panäng Plah 🌶️🌶️ <i>Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Erdnuss-Curry</i>	6,90
M 17	Gäng Pat Ruam Mit Talee 🌶️ <i>Meeresfrüchte mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	6,90
M 18	Gäng Pat Ped 🌶️ <i>Pfannengerührtes Entenfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	7,90
M 19	Ped Yang Sauce Panäng <i>Knusprige Ente mit Gemüse und roter Currysauce</i>	7,90
M 20	Ped Yang Het Ruam <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Pfifferlingsauce (oder süß-sauer Sauce)</i>	7,90
M 21*	Panäng Gai 🌶️🌶️ <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Curry</i>	6,50
M 22*	Gäng Pat Gai 🌶️ <i>Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry und Kokoscreme</i>	6,50

* Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sind beliebig austauschbar

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Tomyam Gung 🌶️ | 5,40 |
| | <i>Die berühmteste Suppe Thailands – pikant-sauer im Geschmack, mit Garnelen, Champignons, Galgant, Zitronengras und Kaffirblättern.</i> | |
| | <i>Alternativ:</i> | |
| 2 | Tomyam Gai – mit Hühnerfleisch 🌶️ | 4,10 |
| 3 | Tomyam Talee ruam – mit Meeresfrüchten 🌶️ | 5,40 |
| 5 | Tomka Gung
<i>Pikante Suppe mit Kokosmilch, Garnelen und Champignons</i> | 5,60 |
| | <i>Alternativ:</i> | |
| 6 | Tomka Gai - mit Hühnerfleisch | 4,60 |
| 7 | Gäng Chüet Wunsen
<i>Glasnudeln mit gehacktem Schweinefleisch in klarer Brühe</i> | 3,60 |
| 8 | Tom Chia Pak
<i>Gemüse in klarer Brühe</i> | 3,10 |
| 9 | Glow-Naam
<i>Teigtaschen mit Garnelen-Fleisch-Füllung in klarer Brühe</i> | 3,90 |

Salate

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika, angemacht mit Zwiebeln, Koriander und Limetten-Zitronengras-Dressing, dienen als Grundlage für folgende Salate:

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Yam Nüa – Rindfleischsalat 🌶️🌶️ | 6,20 |
| 12 | Yam Plah muk – Tintenfischsalat 🌶️🌶️ | 5,90 |
| 13 | Yam Talee ruam - Meeresfrüchtesalat 🌶️🌶️ | 6,90 |
| 14 | Yam Saam Sahay - Garnelen, Schweinefilet und Hühnerbrust mit Cashewnüssen | 7,50 |
| 15 | Yam Wunsen - Glasnudeln, Garnelen und grob gehacktes Schweinefleisch | 6,20 |
| 16 | Yam Gai - Hühnerfleischsalat | 5,50 |
| 18 | Yam Pag - mit Sojasprossen | 3,90 |

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌶️🌶️🌶️ = sehr scharf

19
Yam Khao 4,50
*Reissalat mit Gurken, Sojasprossen, getrockneten Shrimps,
Ingwer, Zitronengras, Zwiebeln und Limettensaft*

20
Som Tam  6,90
*Salat von grüner Papaya, Tomaten,
Bohnen, Chili, getrockneten
Shrimps und Erdnüssen*

Warme Vorspeisen

Satay
In Curry und Kokosmilch marinierte Fleischspieße mit Erdnusssauce

21 Nüa - Rindfleisch 6,00
22 Gai - Hühnerfleisch 5,50

24 4,50
Plah Muk Tord
Tintenfischringe mit süßer Chilisauce

25 6,00
Popia Gung
Frühlingsrollen mit Garnelen und süßer Chilisauce

26 3,90
Popia Tord
Thai-Frühlingsröllchen mit süßer Chilisauce

27 4,40
Tord Man Gai
Hühnerfleischbällchen mit süßer Chilisauce

28 6,00
Gung Tem Pura
Teig umhüllte frittierte Garnelen mit Krabbenchips und süßer Chilisauce

29 3,90
Paksuppän Tord
Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce

30 3,90
Popia Tsche
Vegetarische Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce

31 11,40
Vorspeiseteller für 2 Personen
zusammengesetzt aus Nr. 21, 25, 26 und 27

Beilagen

32	<i>Gebratene Reismudeln (oder Eiernudeln) mit Eiern</i>	<i>3,00</i>
33	<i>Klebreis</i>	<i>3,00</i>
34	<i>Krabbenchips</i>	<i>2,50</i>
35	<i>Pommes frites</i>	<i>2,50</i>
36	<i>Gebratene Glasnudeln mit Eiern</i>	<i>3,00</i>
37	<i>Gebratener Reis mit Eiern</i>	<i>3,00</i>
38	<i>Gekochter Reis</i>	<i>2,20</i>

Ente

Ped Yang

Knusprig gebratene Ente auf pfannengerührtem Gemüse, dazu können sie wählen:

41	<i>flambiert mit Ingwer-Sojabohnen Sauce</i>	<i>14,90</i>
44	<i>mit Pfifferlingen-Bambussprossensauce (oder süß-saurer Sauce)</i>	<i>13,90</i>
42		<i>14,00</i>
	Ped Yang Panäng 	
	<i>Knusprig gebratene Ente auf Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Curry</i>	
43		<i>14,90</i>
	Ped Yang ob Sapparod	
	<i>Knusprig gebratene Ente auf einem mit süß-saurem Gemüse, Ananas und Cashewnüssen gefüllten Ananasboot</i>	
47		<i>13,90</i>
	Ped Yang Pat Prig Pau 	
	<i>Knusprig gebratene Ente auf in Chilisauce gebratenem Gemüse</i>	

Pfannengerührte Entenscheiben und diverses Gemüse in verschiedenen Saucen:

46 		<i>13,40</i>
	Ped Pat Phet - mit Paprika, Bohnen und Bambusscheiben in roter Currypaste	
48 		<i>13,90</i>
	Gäng Pet Ped - mit Paprika, Broccoli und Zucchini in roter Curry-Kokoscreme	

Fisch & Meeresfrüchte

- 51 **Plah Chu Si**  14,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 52 **Plah Sahn Rod**  11,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Ananas in süß-scharfer Sauce
- 53 **Plah Son Makam** 11,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Tamarindensauce
- 54 **Plah Pat Prig Pau**  11,50
Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüse in Chilisauce
- 55 **Plah Kimau**  13,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und würzig-scharfem Thai-Basilikum
- 56 **Plah Muk Pat Prig Pau**  10,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse in Chilisauce
- 57 **Plah Muk Pat Gratiam** 10,90
Pfannengerührte Tintenfischstreifen mit Gemüse und Knoblauch
- 58 **Ruammit Talee Kimau**  12,90
Meeresfrüchte mit Bambus, Bohnen, Paprika und Thai-Basilikum
- 59 **Hoi Malaeng Poo Op**  13,50
Gedämpfte Grünschalmuscheln mit Zitronengras und Thai-Gewürzen in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 60 **Gäng Pet Ruam Mit Talee**  13,50
Meeresfrüchte mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry

Garnelen

- 61 **Gäng Khiaw Wahn Gung**  14,50
Garnelen mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 62 **Panäng Gung**  14,50
Garnelen mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 63 **Gung Ob Sapparod** 15,00
Garnelen mit Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im frischen Ananasboot
- 64 **Gung Pat Prig Pau**  13,90
Garnelen mit Gemüse in Chilisauce

- 65 **Gung Ob Wunsen** 15,00
Garnelen mit Glasnudeln, Mu-Err-Pilzen, frischem Koriander, Ingwer und Knoblauch in Kokosmilch
- 66 **Gäng Pet Gung** 14,50
Garnelen mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 67 **Gung Pat Pet** 13,90
Garnelen mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste

Hühnerfleisch

- 69 **Gai Yang Sauce Nam Som** 11,50
Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und süß-saurer Sauce
- 70 **Gäng Pet Gai** 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 71 **Gäng Khiaw Wahn Gai** 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry
- 72 **Panäng Gai** 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 73 **Priau Wahn Gai** 12,50
Hühnerfleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 74 **Gai Yang Prig Pau** 11,50
Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse in Chilisauce
- 75 **Gai Pat Mamuang Himmapan** 10,90
Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashewnüssen
- 76 **Gai Pat Khing** 10,50
Hühnerfleisch mit Ingwer und Gemüse
- 77 **Gäng Massaman Gai** 10,90
Hühnerfleisch mit Erdnüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry
- 79 **Gai Pat Kimau** 10,50
Hühnerfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 80 **Gai Yang Chiang Mai** 11,50
Gegrilltes Hühnerfilet auf gebratenem Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce

Rindfleisch

- 81 **Gäng Khiau Wahn Nüa** 🍛🍛 11,90
Rindfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry
- 82 **Panäng Nüa** 🍛🍛 11,90
Rindfleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 83 **Nüa Ob Sapparod** 12,90
Rindfleisch mit Gemüse, Cashewnüssen und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 84 **Nüa Pat Prig Pau** 🍛 11,50
Rindfleisch mit Gemüse in Chilisauce
- 85 **Nüa Pat Kanaa** 11,50
Rindfleisch mit Broccoli, Paprika, Bohnen und Knoblauch
- 86 **Nüa Pat Pet** 🍛🍛🍛 11,50
Rindfleisch mit Paprika, Bohnen und Bambussprossen in roter Currypaste
- 87 **Gäng Massaman Nüa** 🍛🍛 11,90
Rindfleisch mit Nüssen, Kartoffeln und Zwiebeln in Kokosmilch-Curry
- 89 **Nüa Pat Kimau** 🍛🍛🍛 11,50
Rindfleisch mit Bohnen, Bambus, Paprika und Thai-Basilikum
- 90 **Gäng Pet Nüa** 🍛 11,90
Rindfleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry

Schweinefleisch

- 91 **Gäng Pet Muh** 🍛 10,90
Schweinefleisch mit Gemüse in Kokoscreme und rotem Thai-Curry
- 92 **Panäng Muh** 🍛🍛 10,90
Schweinefleisch mit Gemüse und Thai-Kräutern in Erdnuss-Kokosmilch-Curry
- 93 **Priau Wahn Muh** 11,90
Schweinefleisch mit Gemüse und frischer Ananas in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot
- 94 **Muh Pat Prig Pau** 🍛 10,50
Schweinefleisch mit Gemüse in Chilisauce

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 95 | Muh Pat Mamuang Himmapan
<i>Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen</i> | 10,50 |
| 96 | Muh Däng
<i>Gegrillter Schweinenacken mit Gemüse und pikanter Sauce</i> | 10,90 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|--|------|
| 100 | Phak Ob Sapparod
<i>Gebratenes Gemüse mit Ananas und Cashewnüssen in süß-saurer Sauce, serviert im Ananasboot</i> | 9,90 |
| 101 | Pat Phak Ruam Mit
<i>Gebratenes Gemüse in Sesamöl und Sojasauce</i> | 8,50 |
| 102 | Phak Pat Prig Pau 
<i>Gebratenes Gemüse in Chilisauce</i> | 8,70 |
| 103 | Pat Thai Tsche
<i>Gebratene Reismnudeln mit Tofu, Gemüse und Nüssen</i> | 8,50 |
| 104 | Gäng Khiau WahnTofu 
<i>Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry</i> | 9,50 |
| 105 | Ob Tauhuu
<i>Gebratener Tofu mit Gemüse in Soja - Austern - Sauce, serviert im Tontopf</i> | 9,90 |
| 107 | Gäng Pet Phak 
<i>Gebratenes Gemüse in Kokoscreme und rotem Curry</i> | 9,50 |

Reis & Nudeln

- | | | |
|------------|--|-------|
| | Khao Laab  (scharfe Kaltspeise)
<i>Kleingehacktes, gebratenes Fleisch mit Thai-Gewürzen, serviert mit gedämpftem Klebreis</i> | |
| 108 | Gai – Hühnerfleisch | 11,50 |
| 109 | Nüa – Rindfleisch | 12,50 |
| 111 | Khao Pat Gung
<i>Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse</i> | 11,00 |

- | | | |
|------------|---|-------|
| 112 | Khao Pat Gai
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | 9,00 |
| 113 | Khao Pat Sapparod
Gebratener Reis mit Ananaswürfeln, Erbsen, Gurken, Hühnerfleisch und Curry | 9,00 |
| 114 | Guoy Tiau Pat Thai
Gebratene Reismudeln mit Tofu, Schweinefleisch, Garnelen, Nüssen und Gemüse | 9,90 |
| 115 | Guoy Tiau Pat Nua
Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Brokkoli, Sojasprossen und Knoblauch | 9,90 |
| 116 | Guoy Tiau Pat Ki Mau Tale 🌶️🌶️🌶️
Gebratene Reismudeln mit Meeresfrüchten, Bohnen, Bambus und Thai-Basilikum | 11,50 |
| 117 | Guoy Tiau Pat "Hua Hin"
Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse | 9,90 |
| 118 | Bami Pat Kimau Gai 🌶️🌶️🌶️
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Hühnerfleisch und Thai-Basilikum | 9,00 |
| 119 | Wunsen Pat Gung
Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Gemüse und Thai-Kräutern | 11,00 |

Menüs ab 2 Personen

120 VEGETARISCH

- | | | |
|----------------|---|-----------------|
| 1. Gang | Tom Chia Pak
Gemüsesuppe (oder vegetarische Thai-Röllchen) | 13,90/
Pers. |
| 2. Gang | Pat Phak Ruam Mit
Verschiedenes Gemüse gebraten in Sojasauce | |
| | Gäng Khiau WahnTofu 🌶️🌶️
Gebratener Tofu in grünem Kokosmilch-Curry | |
| | Paksuppän Tord
Teig umhülltes frittiertes Gemüse mit süßer Chilisauce | |
| 3. Gang | Gebackene Banane (oder Ananas) | |

121 1. Gang Tomyam Gung  18,90
/Pers.
Pikant-saure Garnelensuppe

2. Gang Yam Wunsen *Glasnudelsalat*

3. Gang Gäng Kiau Wahn Nüa  
Gebratenes Rindfleisch in grünem Kokosmilch-Curry
Ped Yang "Hua Hin"
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce
Priau Wahn Gai
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce

4. Gang Gebackene Banane (oder Ananas)

122 1. Gang Tomyam Gai  16,50
/Pers.
Pikant-saure Hühnerfleischsuppe (oder Thai-Röllchen)

2. Gang Gäng Pet Muh  
Gebratenes Schweinefleisch in rotem Kokosmilch-Curry

Gai Pat Mamuang Himmapan
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen

Ped Yang "Hua Hin"
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce

3. Gang Gebackene Banane (oder Ananas)

Menüs ab 4 Personen

124 1. Gang Tomka Gai 18,90
/Pers.
Pikante Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch

2. Gang Yam Wunsen *Glasnudelsalat*

3. Gang Gäng Khiau Wahn Gai  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry

Panäng Nüa  
Gebratenes Rindfleisch in rotem Kokosmilch-Curry

Ped Yang "Hua Hin"
Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer- Sojabohnen-Sauce

Muh Priau Wahn
Gebratenes Schweinefleisch in süß-saurer Sauce

4. Gang Frisches Obst oder **gebackene Banane/Ananas**

125	1.Gang	Tomka Gung <i>Pikante Garnelensuppe mit Kokosmilch</i>	21,90 /Pers.
	2.Gang	Vorspeiseteller aus den Nr. 21, 25, 26 und 27	
	3.Gang	Gäng Pet Nüa  <i>Rindfleisch gebraten mit Gemüse in rotem Kokosmilch-Curry</i>	
		Gai Pat Mamuang Himmapan <i>Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen</i>	
		Ped Yang "Hua Hin" <i>Knusprige Ente mit Gemüse und Ingwer-Sojabohnen-Sauce</i>	
		Gäng Khiau Wahn Gung  <i>Garnelen mit Gemüse in grünem Kokosmilch-Curry</i>	
	4.Gang	Frisches Obst oder gebackene Banane/Ananas	

Ausgewählte asiatische Spezialitäten

131	<i>Knusprige Entenscheiben mit Gemüse in schwarzer Pfeffersauce, serviert auf heißer Platte</i>	13,90
134	Sa Cha Ruammit  <i>Diverse Fleischsorten mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte</i>	12,90
136	Sa-Cha Ped  <i>Entenfleisch mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte</i>	13,50
137	Sa-Cha Ruam Talee  <i>Meeresfrüchte mit Gemüse und exotischen Kräutern in Sa-Cha-Sauce auf heißer Platte</i>	13,50
138	Bo Sa Ot    <i>Rindfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras auf heißer Platte</i>	13,50
139	Ga Sa Ot    <i>Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili, Bambussprossen und Zitronengras auf heißer Platte</i>	12,50
140	Dschingis Khan Claypot   <i>Verschiedene Fleischsorten, Garnelen und Gemüse in brauner Sauce im Tontopf gebraten</i>	13,50

Desserts

151	<i>Gebackene Banane (oder Ananas) mit Kokosnussflocken, Sesam, Honig, Vanilleeis und Sahne</i>	3,90
	<i>- ohne Vanilleeis und Sahne</i>	2,90
153	<i>Mit Kokosmilch aromatisierter Klebreis mit Mango</i>	4,50
154	<i>Rambutan (Exotisches Obst)</i>	3,40
156	<i>Frischer Obstsalat</i>	3,90
157	<i>Frittiertes Eis mit Himbeersauce und Sahne</i>	4,50
159	<i>Banane in Kokosmilch</i>	3,90
160	<i>Obstteller (ab 2 Personen)</i>	4,90 /Pers.



Eis

<i>Gemischtes Eis</i>	3,30
<i>Eis mit Früchten</i>	4,50
<i>Eis mit Lychees</i>	3,90
<i>Bananensplit</i>	3,90
<i>Eisschokolade</i>	2,90
<i>Eiskaffee</i>	2,90